

Penyuluhan Sanitasi Dan Higienis Makanan Pada Pedagang Kantin Di Sekitar Kampus UIN Sunan Gunung Djati Bandung

PENYULUHAN SANITASI DAN HIGIENIS MAKANAN PADA PEDAGANG KANTIN DI SEKITAR KAMPUS UIN SUNAN GUNUNG DJATI BANDUNG

Epa Paujiah^{*1}, Mar'atus Salikho¹

¹Program Studi Pendidikan Biologi, UIN Sunan Gunung Djati Bandung

*email: epapaujiah@uinsgd.ac.id

Abstrak

Pedagang yang berjualan di institusi pendidikan seperti kampus merupakan salah satu komunitas yang berhubungan langsung dengan mahasiswa maupun dosen seperti halnya di UIN Sunan Gunung Djati Bandung. Makanan merupakan salah satu faktor penting yang mendukung terhadap kesehatan manusia dan menjadi kebutuhan dasar bagi kehidupan manusia. Kejadian luar biasa yang disebabkan karena keracunan makanan dapat meningkat jika kondisi makanannya tidak diperhatikan. Penjual makanan atau food handler menjadi salah satu point penting yang harus diperhatikan mengingat penjual makanan adalah salah satu perantara mikroorganisme penyebab keracunan makanan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan pelatihan terhadap pedagang makanan atau minuman yang menjajakan dagangannya di kampus UIN Sunan Gunung Djati Bandung. Kegiatan ini dilaksanakan di Kebun Pustaka Pendidikan Biologi pada bulan Mei 2018. Setelah dilakukan penyuluhan, para peserta yang telah mengikuti kegiatan tersebut dimonitoring. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta yang menghadiri kegiatan penyuluhan berjumlah 26 orang yang mewakili para pedagang di kampus. Berdasarkan wawancara dengan peserta, materi yang disampaikan dapat memberikan pengetahuan tambahan mengenai sanitasi dan higienis makanan sehingga para peserta dapat lebih berhati-hati dalam memilih bahan makanan/minuman dan mengolah makanan. Selain itu, pedagang menjadi lebih tau bahaya zat additive jika ditambahkan ke dalam bahan makanan/minuman. Berdasarkan kebersihan perorangan, menunjukkan bahwa peserta penyuluhan memiliki tingkat kebersihan perorangan yang baik (>60%) berdasarkan 10 indikator yang diamati. Penelitian mengenai pemeriksaan laboratorium perlu dilakukan untuk memastikan kebersihan perorangan sehingga kebersihan makanan dapat terjamin. .

Kata Kunci: Higienis, Sanitasi, Pengolah Makanan, Zat Aditif, UIN Sunan Gunung Djati Bandung

Abstract

Food handler who sell in educational institution which is one of the communities directly related to students as well as in UIN Sunan Gunung Djati Bandung. Food is one of the important factors that support human health and become a basic need for human life. Incredible events caused by food poisoning can increase if food conditions are not attention. Food handlers become one of the important points to watch for food occupiers are one of the microorganisms that cause food poisoning. This activity aims to provide knowledge and training about food or drinks that sell on campus UIN Sunan Gunung Djati Bandung. This activity was held at the Biology Education Library Garden in May 2018. After conducting the counseling, the participants who had held the activities were monitored. The results of the activity indicate that the participants performing activities related to 26 people representing the seller on campus. Based on interviews with participants, materials can be given more and better than people who are easier in choosing and processing food. In addition, the participant becomes more aware of the danger additive substance when added to the food. Based on personal hygiene, it indicates that the participants have a good experience about personal hygiene level (> 60%) based on 10 indicators of concern. Research on the taking of laboratory needs to necessary to ensure personal hygiene..

Keywords: Hygiene, Sanitation, Food Handler, Additive Substance, UIN Sunan Gunung Djati Bandung.

PENDAHULUAN

Kesehatan merupakan salah satu aspek penting yang harus diperhatikan oleh setiap orang, terutama kesehatan makanan. Makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat seharusnya dapat memberikan fungsi yang maksimal sebagai penunjang kegiatan dan aktivitas sehari-hari. Oleh karena itu, menjadi hal yang seharusnya dilakukan oleh semua pihak

yang berkaitan untuk menjaga kesehatan makanannya terutama higienis dan sanitasinya.

Terdapat dua aspek yang harus diperhatikan dalam menjaga kesehatan makanan yaitu higienis dan sanitasinya. Kedua aspek tersebut akan menitikberatkan pada empat faktor yang menjadi kunci yaitu tempat atau bangunan, peralatan, orang dan bahan makanannya. Upaya yang dilakukan supaya makanan tetap sehat yaitu dengan

mengendalikan faktor-faktor seperti tempat, orang, alat dan makanan yang dapat menimbulkan gangguan terhadap kesehatan manusia (Lelieveld et al., 2014). Pengolah makanan dalam hal ini pedagang merupakan salah satu faktor yang harus dikendalikan supaya kondisi hasil produksinya aman dan terbebas dari mikroorganisme seperti bakteri yang menyebar lewat tangan pengolah makanan (Lues & Van Tonder, 2007).

UIN Sunan Gunung Djati Bandung merupakan salah satu institusi yang bergerak di bidang pendidikan dengan mahasiswa yang jumlahnya cukup besar. Tingginya peminat di kampus tersebut diiringi dengan meningkatnya jumlah pedagang yang menjajakan dagangannya di sekitar kampus. Salah satu aspek yang dapat meningkatkan keberhasilan mahasiswa adalah makanan yang dikonsumsi harus dalam keadaan sehat dan bersih. Oleh karena itu, untuk mengetahui apakah makanan yang dikonsumsi dapat menimbulkan penyakit atau keracunan, maka diperlukan analisis terhadap beberapa rangkaian kegiatan yang masuk dalam prinsip higienis dan sanitasi makanan. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan tahun Mei 2017, menunjukkan bahwa pengetahuan terhadap sanitasi dan higienis makanan pada pedagang di Kampus UIN Sunan Gunung Djati Bandung ini masih belum memenuhi kriteria sanitasi yang baik dalam beberapa aspek seperti kebersihan perorangan dan sanitasi lingkungannya. Selain itu, sebagian besar pedagang belum pernah mengikuti kegiatan penyuluhan ataupun pelatihan yang berkaitan dengan sanitasi makanan/minuman.

Penyuluhan dan pelatihan merupakan salah satu solusi yang dibutuhkan masyarakat seperti pedagang yang ada di Kampus UIN Sunan Gunung Djati Bandung. Dengan dilakukannya kegiatan tersebut diharapkan dapat meminimalisir dan ikut menjaga kejadian yang tidak diinginkan seperti Kejadian Luar Biasa (KLB) yang diakibatkan oleh keracunan makanan. Dengan memperhatikan hal-hal tersebut, maka akan dicapai suatu kesehatan tubuh yang optimal sehingga dapat meningkatkan etos kerja yang lebih baik lagi yang selanjutnya kesehatan jasmani dan rohani yang diharapkan dapat tercapai. Tujuan kegiatan ini adalah melakukan penyuluhan mengenai pentingnya menjaga sanitasi dan higienis makanan. Selain itu, pengetahuan tentang bahaya akan makanan tidak sehat terhadap tubuh manusia. Disertakan juga berupa pelatihan/praktek langsung bagaimana cara mengidentifikasi bahan pangan yang mengandung zat aditif. Melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini diharapkan dapat menjadi wadah pengamalan ilmu bagi dosen dan bertambahnya pengetahuan bagi masyarakat yang ikut dalam kegiatan ini.

METODOLOGI PENGABDIAN

Kegiatan penyuluhan ini dilaksanakan pada 30 Mei 2018 di Kebun Pustaka Pendidikan Biologi, UIN Sunan Gunung

Djati Bandung. Metode kegiatan yaitu metode pendidikan kepada masyarakat berupa penyuluhan yang bertujuan meningkatkan pemahaman serta kesadaran melalui serangkaian kegiatan yang dilakukan mengenai pentingnya menjaga sanitasi dan higienis makanan, dan bagaimana cara sanitasi alat makanan secara benar yang ditujukan kepada para pedagang di Kelurahan Cipadung. Harapannya adalah ketika memberi pengarah dan penyuluhan terhadap para pedagang, maka akan menjadi bekal informasi yang dapat diaplikasikan di masa kini atau di masa mendatang. Target peserta penyuluhan ini adalah para pedagang makanan dan minuman yang ada di kampus UIN Sunan Gunung Djati Bandung.

Adapun rangkaian kegiatan yang dilaksanakan dalam kegiatan ini dapat dilihat pada Tabel 1. Selain melaksanakan kegiatan penyuluhan dan pelatihan, dilakukan juga pengambilan data tentang kebersihan perorangan yang diisi melalui penyebaran kuesioner dengan 10 indikator pertanyaan yang mengacu pada Campos et al. (2009) dan dimodifikasi sesuai kebutuhan. Hal tersebut dilakukan untuk mengetahui sejauh mana tingkat kebersihan perorangan dari peserta penyuluhan dan pelatihan.

PELAKSANAAN KEGIATAN

Tabel 1. Uraian Kegiatan Penyuluhan Sanitasi dan Higienis Makanan pada Pedagang Makanan/Minuman di Kampus UIN Sunan Gunung Djati Bandung

Tahap/Waktu	Kegiatan Penyuluhan	Kegiatan Sasaran
Pembukaan: 10 menit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memberi salam pembuka 2. Memperkenalkan diri 3. Menjelaskan pokok bahasan dan tujuan penyuluhan 4. Membagi leaflet/buletin 	<p>Menjawab salam</p> <p>Memperhatikan</p> <p>Memperhatikan</p>
Pelaksanaan: 70 menit	<p>Pemateri 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan kesehatan makanan secara umum 2. Menjelaskan tentang makanan yang baik dan halal 3. Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi kesehatan makanan 4. Menjelaskan tentang zat aditif 	<p>Memperhatikan</p> <p>Memperhatikan</p> <p>Memperhatikan</p> <p>Menyimak</p>

Tahap/Waktu	Kegiatan Penyuluhan	Kegiatan Sasaran
	<p>pada makanan</p> <p>5. Menjelaskan cara perawatan kesehatan makanan</p> <p>Pemateri 2</p> <p>1. Menjelaskan bagaimana peran konsumen dalam menjaga kesehatan makanannya</p> <p>2. Menjelaskan dan menyebutkan bahaya makanan yang mengandung zat aditif terhadap kesehatan tubuh</p> <p>3. Memperagakan bagaimana cara memilih makanan yang baik dan aman bagi tubuh</p>	
Diskusi 20 Menit	Sesi diskusi dilakukan bersamaan yang ditujukan kepada kedua pemateri untuk paparan maupun permasalahan yang dihadapi sehingga harapannya pada sesi ini dapat melengkapi kegiatan penyuluhan yang telah dilalui	Interaksi tanya jawab
Evaluasi: 10 menit	<p>1. Menanyakan kepada peserta tentang materi yang telah diberikan</p> <p>2. Memberi <i>reinforcement</i> berupa kenang-kenangan kepada peserta yang dapat menjawab pertanyaan</p>	<p>Menjawab pertanyaan</p> <p>Memperhatikan</p>
ISOMA	1. Peserta melakukan aktivitas pribadi seperti istirahat, shalat dan makan guna memenuhi hak dan kewajiban bagi tubuh	Melakukan aktivitas pribadi (isoma)

Tahap/Waktu	Kegiatan Penyuluhan	Kegiatan Sasaran
	2. Peserta dikondisikan untuk berada di lokasi penyuluhan hingga selesai menjalankan isoma	
Pengaplikasian aktivitas memilih bahan makanan yang baik	<p>1. Peserta dikondisikan untuk memulai demonstrasi cara memilih bahan makanan yang baik</p> <p>2. Salah satu ataupun lebih peserta dapat dilibatkan dalam memperagakan memilih makanan yang baik yang akan dipandu oleh pengabdian dan beberapa observer.</p>	Keaktifan peserta dalam kegiatan demonstrasi
Terminasi: 5 menit	<p>1. Mengucapkan terimakasih atas peran serta peserta</p> <p>2. Menanyakan pesan, kesan, kritik dan saran terhadap kegiatan yang telah berlangsung</p> <p>3. Mengemukakan harapan yang ingin dicapai dari salah satu peserta penyuluhan yang telah dijalani.</p> <p>4. Mengucapkan salam penutup</p>	<p>Mendengarkan</p> <p>Membalas salam</p>

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan penyuluhan sanitasi dan higienis makanan/minuman pada pedagang di kampus UIN Sunan Gunung Djati Bandung menunjukkan bahwa kegiatan ini memberikan pengetahuan tambahan pada para pengolah makanan. Selain itu para peserta yang mengikuti kegiatan ini terlihat antusias (Gambar 1). Pemateri dalam kegiatan ini adalah dosen pengabdian yang kompeten di bidangnya, terutama dalam masalah kesehatan makanan dan lingkungan. Para pedagang yang didominasi dengan usia yang sudah

tidak muda lagi (>40 thn) terlihat memperhatikan pemaparan materi yang disampaikan oleh pengabdian. Selain itu, antusiasme peserta terlihat dari sesi tanya jawab yang berlangsung dengan komunikatif. Dalam kegiatan pelatihan/praktik yang dilakukan, dibantu oleh fasilitator yang berkompeten juga sehingga peserta dapat memperoleh informasi yang maksimal.

Pengabdian juga menyediakan sampel bahan pangan yang sudah ditambah dengan zat aditif yang membahayakan manusia yang mengkonsumsinya seperti halnya formalin. Peserta dapat meraba langsung dan membandingkan kondisi makanan yang sudah ada formalinnya dan tidak menggunakan formalin. Selain itu, peserta dapat membedakan warna dan tekstur bahan pangan dengan dan tanpa penambahan formalin. Dengan diketahuinya bahaya dan kondisi makanan berformalin, diharapkan para peserta dapat lebih berhati-hati dan waspada dalam memilih bahan pangan sebagai bahan olahan makanan/minuman. Kejadian Luar Biasa (KLB) dapat dikurangi atau dihindari yang salah satunya dengan cara menjaga kesehatan akan sanitasi dan higienis makanannya. Sehingga kejadian KLB yang telah dilaporkan oleh Bubzy & Roberts (2009) di Amerika Serikat dan di Kabupaten Boyolali (Kurniawati, 2014) tidak akan terjadi pada masa yang akan datang. Selain itu, penanganan pengolahan makanan yang tepat dapat menghindari terjadinya penyakit yang diakibatkan oleh bakteri *E. coli* yang ada pada bahan makanan yang tidak ditangani dengan tepat (Djaja, 2008).

Pengambilan data kebersihan perorangan dilakukan untuk mengetahui sejauhmana kondisi kebersihan para pedagang setelah dilakukannya penyuluhan (Tabel 2).

Tabel 2. Kebersihan penjamah makanan/minuman di Kampus UIN Sunan Gunung Djati Bandung

Indikator	Persentase (%)
Sebelum dan setelah bekerja mencuci tangan dengan sabun	92
Menggunakan tutup kepala ketika mengolah makanan	75
Menggunakan sarung tangan ketika mengolah/menjamah makanan	33
Menggunakan celemek ketika mengolah makanan	100
Menggunakan penjepit saat mengambil makanan jadi	92
Tidak berbicara saat mengolah makanan	75
Alas sepatu tertutup, berhak rendah dan tidak licin	83
Menutup dengan kain saat batuk dan bersin	100
Keadaan kuku pendek pada saat mengolah makanan	100
Tidak Menggunakan perhiasan (cincin/gelang) pada saat bekerja	67

Berdasarkan hasil pengisian kuesioner menunjukkan bahwa sebagian besar aspek kebersihan perorangan memenuhi standar minimum sanitasi (>75%). Namun terdapat satu aspek yang masih belum memenuhi standar minimum yaitu penggunaan perhiasan pada saat melakukan kegiatan pengolahan makanan. Begitupun dengan hasil penelitian Ningsih (2014) yang menunjukkan bahwa penjual makanan yang menjual makanan jajanan di Kota Samarinda masih banyak yang menggunakan perhiasan. Beberapa faktor seperti halnya jenis kelamin yang mengolah makanan dapat berpengaruh terhadap penggunaan perhiasan ini. Para penjual makanan yang terdapat di Kampus UIN Sunan Gunung Djati Bandung tidak hanya berjenis kelamin laki-laki, akan tetapi terdapat pengolah makanan dengan jenis kelamin perempuan. Pada dasarnya, seorang perempuan sangat suka menggunakan perhiasan dalam segala aktifitasnya, terutama pada saat mengolah makanan. Diharapkan setelah mengikuti kegiatan ini, para pedagang yang menggunakan perhiasan tersebut dapat mengetahui bahayanya terhadap bahan makanan jika tidak dalam keadaan bersih.

Kemampuan peserta dalam memilih bahan pangan dapat dimanfaatkan bukan hanya untuk mengolah makanan yang disajikan untuk mahasiswa dan dosen, akan tetapi sebagai ilmu untuk diaplikasikan pada saat menyajikan makanan untuk keluarganya. Beberapa kutipan yang disampaikan oleh peserta penyuluhan dan pelatihan sanitasi dan higienis makanan ini yaitu:

“penyuluhan ini diharapkan dilakukan secara berkala untuk mengupgrade ilmu para pedagang makanan di kampus UIN”

“pelatihan ini bagus dilakukan apalagi bisa diikuti oleh semua pedagang untuk menambah pengetahuan”

“penyediaan fasilitas yang mendukung kebersihan lingkungan perlu ditingkatkan”

Berdasarkan pernyataan-pernyataan tersebut diketahui bahwa beberapa peserta pelatihan mendapat pengetahuan baru dan bagi yang pernah mengikuti pelatihan dapat memperluas pengetahuannya. Selain penyampaian materi dengan serius, di sela kegiatan dilakukan ice breaking ataupun diselingi dengan canda dan tawa supaya peserta tidak canggung dan tidak bosan.

Kegiatan penyuluhan ini memiliki beberapa kelemahan seperti halnya kondisi peserta yang didominasi oleh peserta dengan usia di atas 40 tahun. Selain itu, kondisi pendidikan terakhir peserta yang rata-rata hanya sampai sekolah menengah atas. Waktu pelaksanaan kegiatan juga tidak cukup dilakukan sekali, perlu dilakukan secara berkala dan tersusun dengan baik. Oleh karena itu, beberapa hal yang dapat disarankan dari kegiatan ini adalah:

1. Peserta kegiatan sebaiknya berasal dari kalangan muda dan dewasa yang memiliki semangat dan energi yang tinggi
2. Perlu dihadirkan penyuluh khusus makanan dan minuman dari Instansi seperti BPPOM
3. Peserta kegiatan bukan hanya yang ada di dalam kampus saja, namun penjual makanan atau minuman yang ada di sekitar kampus dalam radius maksimal 3 km dari kampus.
5. Perlunya dibuat regulasi yang berkaitan dengan menjaga kesehatan lingkungan di sekitar lokasi kantin seperti halnya aturan boleh tidaknya merokok saat berada di kantin.
6. Perlu diadakan penyuluhan tentang sanitasi dan higienis makanan pada mahasiswa.

Kegiatan Penyuluhan tentang sanitasi dan higienis makanan ini diharapkan dapat membantu dan memberikan informasi yang bermanfaat untuk pelaku usaha guna memberikan sumberdaya makanan yang sehat bagi mahasiswa sebagai generasi penerus bangsa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Saya ucapkan terimakasih kepada BOPTAN UIN Sunan Gunung Djati Bandung yang telah membiayai kegiatan penyuluhan ini. Selain itu saya ucapkan terimakasih kepada para mahasiswa (Jaelani Fitri, Adeliyani, Burhan, Ahmad Rijal, Rusydi) yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan penyuluhan

PENUTUP

Berdasarkan wawancara dengan peserta, materi yang disampaikan dapat memberikan pengetahuan tambahan mengenai sanitasi dan higienis makanan sehingga para peserta dapat lebih berhati-hati dalam memilih bahan makanan/minuman dan mengolah makanan. Berdasarkan kebersihan perorangan, menunjukan bahwa peserta penyuluhan memiliki tingkat kebersihan perorangan yang baik (>60%) berdasarkan 10 indikator yang diamati. Hasil pemeriksaan laboratorium perlu dilakukan untuk memastikan kebersihan perorangan sehingga kebersihan makanan dapat terjamin

DAFTAR PUSTAKA

- Buzby, J. C., & Roberts, T. (2009). The economics of enteric infections: human foodborne disease costs. *Gastroenterology*, 136(6), 1851-1862.
- Campos, A. K. C., Cardonha, Á. M. S., Pinheiro, L. B. G., Ferreira, N. R., de Azevedo, P. R. M., & Stamford, T. L. M. (2009). Assessment of personal hygiene and practices of food handlers in municipal public schools of Natal, Brazil. *Food Control*, 20(9), 807-810.
- Djaja, I. M. (2008). Kontaminasi *E. coli* pada makanan dari tiga jenis tempat pengelolaan makanan (TPM) di Jakarta Selatan 2003. *Makara, Kesehatan*, 12, 36-41.

Kurniawati, D. (2014). Studi Kualitatif Cara Pengolahan Makanan Pada Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan Di Kecamatan Banyudono Kabupaten Boyolali (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

Lelieveld, H. L., Holah, J., & Napper, D. (Eds.). (2014). *Hygiene in food processing: principles and practice*. Elsevier.

Lues, J. F. R., & Van Tonder, I. (2007). The occurrence of indicator bacteria on hands and aprons of food handlers in the delicatessen sections of a retail group. *Food control*, 18(4), 326-332.

Ningsih, R. (2014). Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 64-72.